

14.052 Zapekané rezance s tvarohom a lekvárom 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
rezance	5,00	5,00	7,00	7,00	8,50	8,50	10,00	10,00
maslo	1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00	2,50	2,50
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,15	0,15
lekvár slivkový	1,80	1,80	2,20	2,20	2,80	2,80	3,50	3,50
cukor práškový	1,10	1,10	1,30	1,30	1,70	1,70	2,50	2,50
tvaroh	3,00	3,00	4,00	4,00	5,50	5,50	7,50	7,50
vajcia	18	0,90	20	1,00	25	1,25	30	1,50
mlieko	1,50	1,50	2,50	2,50	3,50	3,50	4,50	4,50
cukor na posýpku	0,15	0,15	0,25	0,25	0,40	0,40	0,50	0,50
strúhanka	0,1	0,1	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30
hmotnosť porcie v g	180		240		330		380	

Receptúra

Výrobný postup

Rezance uvaríme v slanej vode, scedíme, prepláchneme vlažnou vodou a pomastíme časťou rozpusteného masla. Do maslom vymasteného, strúhankou vysypaného pekáča vrstvíme uvarené rezance, tvaroh, posypeme cukrom, prikryjeme druhou vrstvou rezancov, na ktorú rozotrieme lekvár a prikryjeme rezancami. Zapečieme v rúre, zalejeme v mlieku rozšľahanými vajcami a 20 minút pečieme. Hotový pokrm pokrájame na porcie a posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1774	426	10,35	13,8	0,0	63,2	1,6	63,7	1,1	0,114	0,1	0,2	0,7	0,7
B	2426	582	14,04	19,7	0,0	84,8	2,2	90,8	1,4	0,155	0,1	0,2	1,0	0,9
C	3110	746	18,02	26,3	0,0	106,4	2,7	122,7	1,8	0,205	0,1	0,3	1,3	1,2
D	3905	937	22,64	33,5	0,0	132,6	3,2	158,3	2,2	0,261	0,1	0,4	1,6	1,4

